



Fondue im Haus Müngsten:

Ab 4 bis zu 40 Personen Preis pro Person 28,50€

Ein Brotkorb gehört immer dazu

Soßen: (wählen Sie drei Soßen)

- Kräuterquark
- Cocktailsoße
- Cumberlandsoße
- Cocktailsoße
- Preiselbeersahne
- Frischkäse-Nuss- Dip
- Orangen-Senf-Dip
- Café-de-Paris-Dip
- Apfel-Curry-Soße
- Paprika-Oliven-Tomaten-Relish
- Wiener Tafelsoße
- Gorgonzola-Dip
- Kürbis-Chatney

Butter: (wählen Sie Zwei)

- Kräuterbutter
- Schalotten Rotwein Butter
- Zitronen - Kapern - Butter
- Bärlauch-Walnuss Butter

Fleisch: (250g pro Person, wählen Sie bis zu drei Sorten)

- Schweinefilet
- Rinderfleisch
wahlweise Hüfte oder Rinderfilet (Aufpreis 3€ pro Person)
- Pute
- Hähnchen

Sonstige Beilagen: (wählen Sie Drei)

- Mandarinen
- Mini Maiskolben
- Senfgurken
- Mixedpickles
- Zwiebelecken
- Cornichons
- Baguette
- Champignon

gekocht wird in Hühnerbrühe auf Wunsch auch in Fett

Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Kleine Schnitzel in Speculatuspanade
Triologie vom gebackenem Wintergemüse

*

Hauptspeisen

Weihnachtlichen Putenbraten in Orangensauce
Wirsingrouladen mit Amaretto-Zwetschgen-Füllung

*

Beilagen

In Butter geschwenkte Schupfnudeln
Apfelrotkraut mit gebratenen Kartoffelklößen

*

Dessert

Marzipan-Quarkmousse

Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Wildpastete auf Feldsalat an Sauce-Cumberland
Kleine Schnitzel in Speculatuspanade
Triologie vom gebackenem Wintergemüse

*

Hauptspeisen

Rheinscher-Sauerbraten-Gulasch
Weihnachtlichen Putenbraten in Orangensauce
Wirsingrouladen mit Amaretto-Zwetschgen-Füllung

*

Beilagen

In Butter geschwenkte Schupfnudeln
Mit Bergkäse gratinierte Kräuterspätzle
Apfelrotkraut mit gebratenen Kartoffelklößen

*

Dessert

Mandel-Panna-cotta mit Zimtpflaumen
Marzipan-Quarkmousse

Vorspeise

Gebratene Rosmarin-Polenta
an Lauwarmen Belugalinsen

*

Suppe

Wildessenz mit Kräuterflädle

*

Hauptspeise

Rinderfilet „Wellington“ rosa gebratenes Filet
im Blätterteigmantel auf Portwein-Jus
mit Kroketten und Speck-Rosenkohl

*

Dessert

Marzipan-Lebkuchen-Parfait
auf Rum-Früchten